

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 24.04.2024 10:44:37  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал) СКФУ  
Данченко Н.В.

**Программа практики**  
**Производственная технологическая практика**

|                          |                                                                                                 |                |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Направление подготовки   | <u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>                        |                |
| Направленность (профиль) | <u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u> |                |
| Год начала обучения      | <u>2024</u>                                                                                     |                |
| Форма обучения           | <u>Очная</u>                                                                                    | <u>Заочная</u> |
| Реализуется в семестре   | <u>2</u>                                                                                        | <u>2</u>       |

**Разработано**  
Доцент кафедры технологии продуктов  
питания и товароведения  
Щедрина Т.В

Пятигорск, 2024 г.

## 1. Цели практики

Целями производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются формирование у обучающегося универсальных и общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение им практических навыков и профессиональных компетенций в сфере профессиональной деятельности.

## 2. Задачи практики

Задачами производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- закрепление теоретических знаний, на основе изучения опыта работы предприятий, учреждений и организаций, на которых осуществляется прохождение производственной технологической практики;
- овладение современными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, изучение требований к документообороту на предприятии;
- разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- оценка рисков при производстве продукции и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;
- изучение и определение проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов;
- приобретение практических навыков и умений оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства;
- приобретение практических навыков и умений при разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.

## 3. Место практики в структуре образовательной программы высшего образования

В соответствии с ОП ВО производственная технологическая практика по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера относится к обязательной части.

Производственная технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических навыках, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана.

Практика базируется на следующих дисциплинах:

| Курс |     | Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика |
|------|-----|----------------------------------------------------------------------|
| офо  | зфо |                                                                      |
| 1    | 1   | Методология научных исследований                                     |
| 1    | 1   | Управление проектами в профессиональной сфере                        |
| 1    | 1   | Оптимизация технологических процессов в общественном питании         |
| 1    | 1   | Барное дело                                                          |
| 1    | 1   | Планирование и оценка эффективности меню                             |

|   |   |                                                      |
|---|---|------------------------------------------------------|
| 1 | 1 | Организация питания в индустрии гостеприимства       |
| 1 | 1 | Винный этикет                                        |
| 1 | 1 | Шоколадье                                            |
| 1 | 1 | Стилистика русского научного дискурса                |
| 1 | 1 | Современные мировые тенденции в управлении качеством |

Результаты прохождения производственной технологической практики могут быть использованы в дальнейшем при подготовке выпускных квалификационных работ, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

#### 4. Место и время проведения практики

Производственная технологическая практика осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ, а также на базе предприятий в сторонних организациях, на основании договоров о практической подготовке обучающихся.

Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Производственная технологическая практика проводится для всех форм обучения на 1 курсе во 2 семестре, продолжительность практики 8 недель.

#### 5. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код, формулировка компетенции                                                                                                                                           | Код, формулировка индикатора                                                                                                                                                                             | Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-4.</b> Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | ИД-1 <sub>УК-4</sub> Понимает роль эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений.                                                                     | Осознает свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений.                                                                     |
|                                                                                                                                                                         | ИД-2 <sub>УК-4</sub> Знает и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке | Анализирует и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке. |
|                                                                                                                                                                         | ИД-3 <sub>УК-4</sub> Способен осуществлять деловую переписку, в том числе в цифровой среде на государственном и/или иностранном языке, для академического и профессионального взаимодействия.            | Учитывает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.                                                   |
|                                                                                                                                                                         | ИД-4 <sub>УК-4</sub> Понимает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.                                             |                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-5.</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия                                | ИД-1 <sub>УК-5</sub> Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере.<br>ИД-2 <sub>УК-5</sub> Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Демонстрирует способность анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. Способен понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>УК-6.</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки     | ИД-1 <sub>УК-6</sub> Способен критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии.<br>ИД-2 <sub>УК-6</sub> Способен реализовывать приоритеты собственной деятельности, а также применять способы ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.                                                                                                                                                                 | Осознает свою роль критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии.<br>Демонстрирует способность реализовывать приоритеты собственной деятельности, а также применять способы ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.                                                                                                                                                                           |
| <b>ОПК-1.</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия               | ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия.<br>ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики.<br><br>ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.                                                                                                                                | Демонстрирует способность применять знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия.<br>Демонстрирует способность применять эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики.<br><br>Демонстрирует способность применять предлагать концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.                                                                                                                      |
| <b>ОПК-2.</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Обладает знаниями в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения.<br>ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения.<br>ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> Использует инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов. | Демонстрирует знания в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения.<br>Демонстрирует умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения.<br>Демонстрирует умение разрабатывать использовать инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов. |
| <b>ОПК-3.</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования                                                             | ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Способен управлять качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Демонстрирует знания управления качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| современных методов и разработки новых технологических решений | технологических решений.<br>ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Оценивает риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания.<br>ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Управляет качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы.<br>ИД-4 <sub>ОПК-3</sub> Разрабатывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания. | технологических решений.<br>Способен оценивать риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания.<br>Способен управлять качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы.<br>Способен разрабатывать новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания. |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики, научно-исследовательской работы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

| Разделы (этапы) практики | Реализуемые компетенции / индикаторы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов                                                                         | Трудоемкость (час.) | Формы текущего контроля |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Ознакомительный          | ИД-1 <sub>УК-4</sub> , ИД-2 <sub>УК-4</sub><br>ИД-3 <sub>УК-4</sub> , ИД-4 <sub>УК-4</sub><br>ИД-1 <sub>УК-5</sub> , ИД-2 <sub>УК-5</sub><br>ИД-1 <sub>УК-6</sub> , ИД-2 <sub>УК-6</sub><br>ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ОПК-10</sub> , ИД-1 <sub>ОПК-2</sub><br>ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> , ИД-3 <sub>ОПК-2</sub><br>ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-3</sub><br>ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-4 <sub>ОПК-3</sub> | Получение направления на практику, ознакомительные лекции                                                                                         | 4                   |                         |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.                                                                                  | 4                   |                         |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Получение (составление и корректировка) индивидуального задания.                                                                                  | 4                   |                         |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Знакомство с предприятием базой практики                                                                                                          | 6                   | письменный отчет        |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Всего:                                                                                                                                            | 18                  |                         |
| Прохождение практики     | ИД-1 <sub>УК-4</sub> , ИД-2 <sub>УК-4</sub><br>ИД-3 <sub>УК-4</sub> , ИД-4 <sub>УК-4</sub><br>ИД-1 <sub>УК-5</sub> , ИД-2 <sub>УК-5</sub><br>ИД-1 <sub>УК-6</sub> , ИД-2 <sub>УК-6</sub><br>ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ОПК-10</sub> , ИД-1 <sub>ОПК-2</sub><br>ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> , ИД-3 <sub>ОПК-2</sub><br>ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-3</sub><br>ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-4 <sub>ОПК-3</sub> | Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики                                                                         | 2                   | письменный отчет        |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия. | 26                  | письменный отчет        |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на                                                        | 30                  | письменный отчет        |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                            |     |                         |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | продукцию предприятия общественного питания.                                                               |     |                         |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии | 30  | письменный отчет        |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для подготовки материалов к публикации         | 200 | письменный отчет        |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Всего:                                                                                                     | 288 |                         |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Выполнение индивидуального задания                                                                         | 108 | письменный отчет        |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Всего:                                                                                                     | 108 |                         |
| Отчетный | ИД-1 <sub>УК-4</sub> , ИД-2 <sub>УК-4</sub><br>ИД-3 <sub>УК-4</sub> , ИД-4 <sub>УК-4</sub><br>ИД-1 <sub>УК-5</sub> , ИД-2 <sub>УК-5</sub><br>ИД-1 <sub>УК-6</sub> , ИД-2 <sub>УК-6</sub><br>ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-1</sub><br>ИД-3 <sub>ОПК-10</sub> , ИД-1 <sub>ОПК-2</sub><br>ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> , ИД-3 <sub>ОПК-2</sub><br>ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-3</sub><br>ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-4 <sub>ОПК-3</sub> | Обработка и систематизация собранного материала.                                                           | 6   |                         |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Составление и оформление отчета о практике                                                                 | 12  | Защита отчета с оценкой |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Всего:                                                                                                     | 18  |                         |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Итого                                                                                                      | 432 |                         |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                            |     |                         |

Практика реализуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

## 7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

### 7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

Для успешного выполнения заданий по производственной технологической практике студенту необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в методических указаниях по организации и проведению практики.

Для успешного выполнения заданий по производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

### 7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по производственной технологической практике подготовки по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация

общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **8.1. Рекомендуемая литература.**

#### **8.1.1. Основная литература:**

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. - 424 с. - ISBN 978-5-6046938-1-0. - Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для магистрантов/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.- Электрон. текстовые данные. - М.: Дашков и К, 2015.- 416 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.- ЭБС «IPRbooks», по паролю

#### **8.1.2. Дополнительная литература:**

1. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. - Омск : Издательство Омского государственного университета, 2022. - 126 с. - ISBN 978-5-7779-2587-7. - Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>
2. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
3. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>
4. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

#### **Научные периодические издания:**

1. Вопросы питания

2. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
3. Пищевая промышленность
4. Ресторанные ведомости
5. Стандарты и качество
6. Вестник Северо-Кавказского федерального университета
7. Наука. Инновации. Технологии
8. Современная наука и инновации

#### **8.1.3. Методическая литература:**

1. Методические указания по организации и проведению производственной технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

#### **8.1.4. Интернет-ресурсы:**

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – Режим доступа: <http://intercook.ru>
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – Режим доступа: <http://eknigi.org/kulinarija>
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – Режим доступа: [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – Режим доступа: <http://menu.ru/>
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

#### **8.2 Программное обеспечение:**

1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.
2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.
3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674>

#### **8.3 Материально-техническое обеспечение практики**

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лабораторные отработки | Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.<br>Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.<br>Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации |
| Практические работы    | Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Самостоятельная работа | Компьютерный класс для работы с электронными учебниками для выполнения индивидуальных заданий по практике.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

#### **8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:**

Специальных условий освоения практики не требуется. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении практики обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.